Juno

JEB 901E

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EINBAUÖFEN

DE

Wichtig!

Die Verwendung dieses neuen Geräts ist sehr einfach. Um die besten Ergebnisse zu erzielen wird empfohlen, die Bedienungsanleitungen in diesem Handbuch aufmerksam zu lesen, bevor man das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nimmt.
Das Handbuch liefert die korrekten Angaben zu Installation, Verwendung und Pflege und liefert außerdem eine Reihe von wichtigen Hinweisen.

Die Garantie

Ihr neues Gerät ist durch eine Garantie gegen etwaige Fabrikationsfehler geschützt.
Der entsprechende Garantieschein liegt bei. Sollte das nicht der Fall sein, so verlangen Sie ihn von Ihrem Händler unter Angabe des Kaufdatums, des Modells und der Gerätenummer, die auf dem Kennschild des Geräts angegeben sind.
Bewahren Sie den kleineren Coupon des Garantiescheins auf, der dem Kundendienstpersonal (*) im Notfall zusammen mit dem Kassenbon oder Lieferschein gezeigt werden muß. Bei Nichteinhalten dieser Prozedur muß das Kundendienstpersonal sämtliche eventuelle Reparaturarbeiten in Rechnung stellen.

Hinweise für Einbauöfen

Dieses Handbuch zusammen mit dem Gerät aufbewahren, um es bei Bedarf stets zur Hand zu haben. Soll das Gerät verkauft oder veräußert werden, vergewissere man sich, daß dieses Handbuch ebenfalls an den neuen Besitzer übergeben wird, damit dieser alle erforderlichen Anleitungen und Hinweise für die Bedienung dieses Geräts zur Verfügung hat. Diese Anleitungen sind für Ihre und die Sicherheit anderer Personen gedacht. Wir bitten Sie, das Handbuch vor der Installation und der Verwendung dieses Geräts aufmerksam durchzulesen.

Die Verwendung dieses Geräts ist Erwachsenen vorbehalten. Kinder sollten sich somit nicht dem Gerät nähern, um damit zu spielen. Jegliche Anderung der elektrischen Anlage, die sich für die Installation des Geräts als notwendig erweisen sollte, darf nur von sachkundigem Personal ausgeführt werden. Für eventuelle Reparatureingriffe wende man sich an eine Kundendienststelle; verlangen Sie stets nur Original-Ersatzteile.
Bei Verwendung des Grills oder des Fleischrosts stets die Fettpfanne verwenden.
Etwas Wasser in die Fettpfanne gießen, um das Verbrennen des Fetts und starke Geruchbildung zu vermeiden.
Stets Küchenhandschuhe verwenden, um die Speisen aus dem Ofen zu nehmen. Nach dem Ausschalten bleibt der Ofen noch lange Zeit heiß. Während der ganzen Einschaltzeit des Ofens darauf achten, daß Kinder die Oberfläche des Ofens nicht berühren und sich nicht in der Nähe funktionierender oder nicht vollständig abgekühlter Geräte aufhalten. Auf die Verwendung von Reinigungsprodukten in Sprühdosen achten. Den Strahl niemals auf den Filter (bei Geräten, die damit ausgestattet sind), die Widerstände oder die Kugel des Thermostats richten.

Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen sollte das Gerät stets gut gereinigt werden (siehe Anleitungen).
Dieses Produkt dient zur Zubereitung von Speisen und darf für keine anderen Zwecke benutzt werden. Die Ofenwände und der Boden des Ofens dürfen nicht mit Alupapier ausgekleidet werden. Eventuelle selbstreinigende Ofenwände müssen mit Wasser und Seife gereinigt werden (siehe Anleitungen zur Reinigung).
Vor jeder Pflege oder Reinigung den Netzstecker ziehen und Ofen abkühlen lassen.
Sich vergewissern, daß die Roste des Ofens richtig eingeschoben sind. Bei Beschädigung auf keinen Fall Reparaturversuche unternehmen. Von nicht fachkundigem Personal ausgeführte Reparaturen können Schäden verursachen. Setzen Sie sich mit der nächsten Kundendienststelle in Verbindung und verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Während der Benutzung des Ofens und des Grills werden die Glastür des Ofens und sämtliche Teile im Ofenbereich sehr heiß. Es muß somit darauf geachtet werden, daß spielende Kinder sich dem Herd nicht nähern.
Beim Anschließen von Elektrohaushaltgeräten an eine Steckdose, die sich in der Nähe des Herds befindet, darauf achten, daß das Kabel keine funktionierenden Kochbereiche berührt oder sich in der Ofentür verwickelt.
Als weitere Sicherheitsvorrichtung, um zu vermeiden, daß Kinder den heißen Ofen berühren, kann auf Wunsch ein leicht zu montierendes Schutzgitter installiert werden (Abb. A). Zudem steht ein Doppelglas aus Termovit zur Verfügung, das die Außentemperatur des Türfensters senkt. Hinsichtlich der Montage siehe Abb. 9

INHALT

Technische Merkmale 2
Anleitungen für den Benutzer 3
Installation 3
Betrieb 3
Elektrischer Multifunktionsherd 3
Zeituhr LED 4
Ratschläge für die Verwendung des Herds 4
Garungs-Tabelle 5
Pflege 6
Anleitungen für den Installateur 6
Elektrischer Anschluß 6
Einbaumontage 7
Technischer Kundendienst und Ersatzteile 7

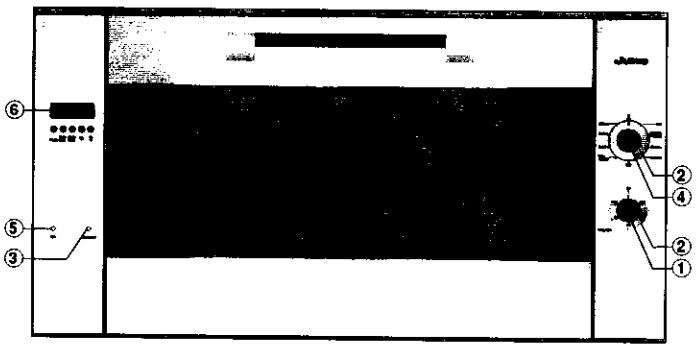
Technische Merkmale			
Abmessungen:	**Höhe**	**cm**	**47,4**
	Breite	**cm**	**89,4**
	Tiefe	**cm**	**54,5**
Abmessungen des Ofens:	Höhe	cm	32,5
	Breite	cm	56
	Tiefe	cm	39,1
	Volumen	dm^3	71
Leistungen:	**Heißluft-Heizwiderstand**	**W**	**2500**
	Grill-Heizwiderstand	**W**	**2800**
	Widerstand normaler Betrieb (oben+unten)	**W**	**2700**
	Gebläsemotor Heißluft	**W**	**45**
	Gebläsemotor Luftumwälzung	**W**	**20**
	Beleuchtung	**W**	**15**
Gesamtleistung max.		W	2900
Versorgungsspannung (50Hz)		V	230

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien:
- 73/23 EG «Niederspannung»
- 89/336 EG «Elektromagnetische Störfelder»
- 89/109 EG «Material für Lebensmittelgebrauch»

Anleitungen für den Benutzer

Installation
Sämtliche Installations- und Einstellarbeiten müssen vorschriftsgemäß von fachkundigem, autorisiertem Personal ausgeführt werden. Diesbezügliche Angaben befinden sich unter dem Kapitel, das dem Installateur vorbehalten ist.
Vor Inbetriebnahme des Geräts die besondere Schutzfolie von den Teilen aus Edelstahl oder eloxiertem Aluminium abziehen.
Die Wärmeisolierung und Fettrückstände der Verarbeitung erzeugen bei Inbetriebnahme einige Minuten lang Rauch und unangenehmen Geruch. Es wird empfohlen, den leeren Herd bei der ersten Inbetriebnahme etwa 45 Minuten lang bei höchster Temperatur einzuschalten.

Gebrauch



Bedienfeld
1. Ofenthermostat-Schalter
2. Anzeigen
3. Anzeige-Ofenthermostat
4. Ofen-Wählschalter
5. Ofen-Betriebsanzeige
6. Zeituhr "LED"

Elektrischer Backofen

Wählschalter (Abb. 1) und Thermostatschalter (Abb. 2)
Mit diesen Schaltern kann man die richtige Temperatur für die jeweiligen Zubereitungen einschalten.

Abb. 1

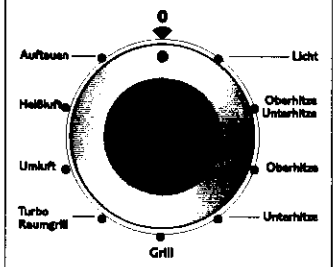
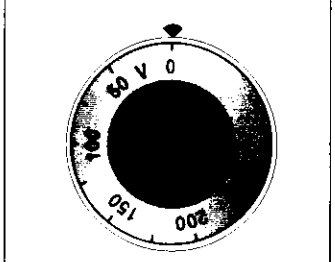


Abb. 2



Herkömmliche Garung
Den Wählschalter und den Thermostatschalter auf den gewünschten Temperaturwert stellen. Möchte man eine differenzierte Temperatur im oberen oder unteren Kochbereich erhalten, den Wählschalter in die Position (Oberhitze) oder (Unterhitze) stellen. Möchte man einheitliche Hitze im ganzen Ofen haben, den Wählschalter in die Position (Umluft) stellen.

Garen mit dem Grill + Spieß
Den Wählschalter auf (Grill) stellen; den Thermostatschalter auf den maximalen Temperaturwert stellen. Während des Grillbetriebs funktioniert gleichzeitig der Spieß.

Garen am Spieß (Abb. 3)
Halter "A" in die Öffnungen "B" seitlich von der Fettpfanne einführen (der Halter mit Stange "C" wird links von der Fettpfanne eingeführt); den Griff "D" auf den Spieß schrauben.
Das Fleisch auf den Spieß schieben und mit den verstellbaren Haltespitzen feststellen; die Spitze des Spießes in die Öffnung "E" des linken Halters schieben; den Griff vom Spieß abschrauben und die Fettpfanne in den unteren Einschub schieben. Vor dem Schließen der Tür sich vergewissern, daß die Stange "C" richtig in der Öffnung "F" der Spießantriebswelle sitzt. Dazu muß der Spieß beim Einsetzen leicht gedreht werden. Den Spießmotor einschalten, indem man den Wählschalter auf (Grill) stellt.
Außer den verstellbaren Haltespitzen sind die 3 Scheiben "G" beigeliefert, die auf der Stange "H" befestigt werden und bis zu 8 kleine Spießchen "I" (Abb. 4) aufnehmen können.
Der Spieß wird durch Drehen um 90° der Öse "L" herausgenommen (Abb. 4).

Grillgaren mit Luftumwälzung
Den Wählschalter in die Position (Turbo Raumgrill) stellen; den Thermostat auf den gewünschten Temperaturwert einstellen.

Heißluftgaren
Den Wählschalter in die Position (Hei Bluft) stellen; den Thermostat auf den gewünschten Temperaturwert einstellen.

Auftauen
Den Wählschalter in die Position (Auftauen) stellen. Auf diese Weise wird das Gebläse eingeschaltet, das die Luft im Ofen umwälzt und das Auftauen tiefgefrorener Speisen beschleunigt.
Mit dem Wählschalter (Abb. 1) in der Position (Auftauen) den Thermostatknebel des Ofens (Abb. 2) in die Position 0 stellen.

Anzeige
Zeigt die mittels des Schalterknebels gewählte Position an; bleibt in allen Betriebspositionen in Funktion.

Abb.3

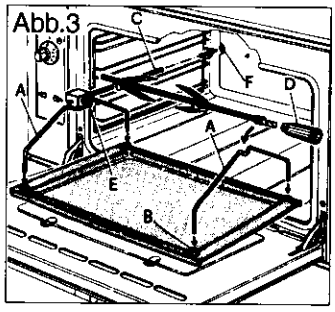
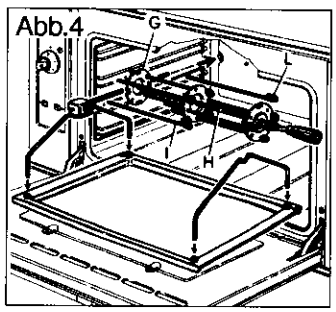


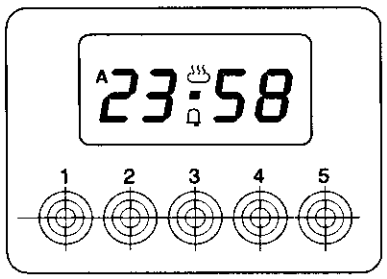
Abb.4



Leuchtanzeige Ofenthermostat
Erlischt, wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat und schaltet sich immer dann ein, wenn der Thermostat eingreift, um die Temperatur konstant zu halten.

Ofenbeleuchtung
Während des Ofenbetriebs ist die Beleuchtung stets eingeschaltet. Um die Beleuchtung bei ausgeschaltetem Ofen für die normale Reinigung einzuschalten, den Wählschalter (Abb. 1) in die Position (Licht) stellen.

Abb. 5



1 Minutenzähler
2 Kochzeit
3 Kochzeitende
4 Verkürzung der Zeit
5 Verlängerung der Zeit

ZEITUHR «LED» (Abb.5)

Merkmale
Zeituhr mit 24-Stunden-Anzeige mit automatischer Einstellung und Minutenzähler

Einstellungen
Dauer der Garzeit, Ende der Garzeit, Zeituhr, Minutenzähler, einstellbare Zeiten bis 23 Stunden und 59 Minuten.
Manueller Betrieb.

Display
4 Ziffern, 7 Teilen, für Uhrzeit und Kochzeiten.
Display für Bedingungen des Zeitschalters

Automatische Einstellung	= A
Dauer und manueller Betrieb	= Topfsymbol
Minutenzähler	= Glochensymbol

Einstellung
Zur Einstellung, drücken Sie die Taste der gewünschten Betriebsart und stellen Sie die gewünschte Zeit ein mit Tasten +/-.
Sie können mit Tasten + und - mehr oder weniger Zeit, nach der Dauer des Drucks auf den Tasten, einstellen.
Wenn Sie einer Taste drücken und loslassen, erscheint 5 Sekunden lang die ausgewählte Funktion auf dem Display.
Innerhalb dieser Zeit, müssen Sie die Einstellung beginnen. 5 Sekunden nach Sie die Taste loslassen, oder nach einer Einstellung, erscheint die Uhrzeit auf dem Display.
Eine Einstellung beginnt sofort. Während der Auswahl einer Funktion, ertönt ein akustisches Signal.

Einstellung der Uhrzeit
Drücken Sie die Taste der Kochzeitdauer und des Kochzeitendes gleichzeitig, und stellen Sie die Uhrzeit mit Tasten +/- ein.
Auf diese Weise werden alle vorprogrammierte Einstellungen beseitigt. Die Kontakten werden ausgeschaltet.

Manueller Betrieb
Beim gleichzeitigen Drücken der Tasten 2 und 3 (das automatik-Symbol wird beseitigt), leuchtet das Topfsymbol.
Jede vorprogrammierte Einstellung wird beseitigt.

Halbautomatischer Betrieb mit Kochzeitdauer
Drücken Sie die Taste der Kochzeitdauer und stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste +/- ein.
Auf diese Weise erscheinen die A und Topf-Symbol. Das Relais wird sofort eingeschaltet.
Wenn das Kochzeitende stimmt mit der Uhrzeit überein, werden das Relais und das Topf-Symbol ausgeschaltet.
Das akustische Signal ertönt, und das A-Symbol blinkt.

Halbautomatischer Betrieb mit Kochzeitende
Drücken Sie die Taste des Kochzeitendes und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit Taste +/- ein.
Die A und Topf-Symbole leuchten. Das Relais wird eingeschaltet.
Wenn das Kochzeitende stimmt mit der Uhrzeit überein, werden das Relais und das Topf-Symbol ausgeschaltet.
Das akustische Signal ertönt und das A-Symbol blinkt.

Automatischer Betrieb
Drücken Sie die Dauertaste, und stellen sie die gewünschte Kochzeitdauer mit der Taste +/- ein.
Das A-Symbol leuchtet.
Das Relais wird eingeschaltet und das Topf-Symbol erscheint.
Beim Drücken der Kochzeitendetaste, erscheint das nächste Kochzeitende.
Stellen Sie das gewünschte Kochzeitende mit Tasten +/- ein.
Das Topf-Symbol erscheint wieder, wenn die Uhrzeit mit dem Kochzeitanfang übereinstimmt.
Am Ende der automatischen Einstellung, blinkt das A-Symbol. Das akustische Signal ertönt. Das Topf-Symbol und das Relais werden ausgeschaltet.

Minutenzähler
Drücken Sie die Taste des Minutenzählers und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit Tasten +/- ein. Während des Betriebs, leuchtet das Glochensymbol. Am Ende der eingestellten Zeit, ertönt ein akustisches Signal.

Akustische Signal
Am Ende einer Einstellung oder der Minutenzählerfunktion, ertönt 7 Minuten lang das akustische Signal (0.5Hz). Sie können es mit irgendwelcher Taste vorzeitig löschen.

Einschalt und Abfragen der Einstellung
Die Einstellung beginnt nach der Einstellung der gewünschten Zeit. Sie können die restlische Zeit jederzeit abfragen, indem Sie die entsprechende Taste drücken.

Einstellungsfehler
Ein Fehler erfolgt, wenn die Uhrzeit zwischen der Einschalt- und Ausschaltzeit befindet.
Wenn ein Fehler erfolgt, ertönt ein akustisches Signal und das A-Symbol blinkt.
Um das Fehler zu beseitigen, ändern Sie die Kochzeit und das Kochzeitende.

Beseitigung der Einstellung
Um eine Einstellung zu beseitigen, wählen Sie den manuellen Betrieb aus.
Am Ende einer eingestellten Einstellung, wird sie automatisch beseitigt.

Garen mit dem Multifunktions-Ofen.
Mit dieser Art Ofen kann man auf herkömmliche Weise, mit Heißluft und mit dem Grill optimal garen.
Alle Kocharten laufen bei vollständig geschlossenem Ofen ab.

Herkömmliches Garen
Die Hitze kommt von oben und von unten; deshalb den mittleren Einschub benutzen. Sollte zum Garen mehr Unter- oder Oberhitze erforderlich sein, die unteren bzw. oberen Einschübe benutzen. Die herkömmliche Garmethode wird für alle Speisen empfohlen, die lange Garzeiten erfordern. Sie wird ebenfalls für das Garen in Steingut- oder Porzellantöpfen empfohlen.

Heißluftgaren
Vorgewärmte Heißluft wird von einem Gebläse an der Ofenrückwand im Ofen verteilt; dient für die gleichzeitige Zubereitung von mehreren Gerichten auf verschiedenen

Einschubebenen. Durch die geringe Luftfeuchtigkeit und die trockene Ofenluft keine Geruchs- noch Geschmacksübertragung. Das Garen auf verschiedenen Einschubebenen ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung vieler verschiedener Gerichte und von bis zu drei Blechen mit Gebäck oder kleinen Pizzas zum sofortigen Verzehr oder zum Auftauen. Der Ofen kann auf jeden Fall auch für Zubereitungen auf nur einer Einschubebene benutzt werden. In diesem Fall wird empfohlen, die unteren Einschübe zu benutzen, um das Garen besser überwachen zu können. Heißluftgaren eignet sich besonders gut zum raschen Auftauen, zum Sterilisieren von Konserven und eingemachtem Obst und auch zum Trocknen von Pilzen oder Obst.
Beim Öffnen der Tür schaltet eine Sicherheitseinrichtung das Gebläse und den Heizwiderstand aus. Man kann so die Speisen im Ofen besser überwachen und manipulieren, ohne die Gefahr von Heißluftstößen ins Gesicht oder Energieverschwendung.

Ratschläge zum herkömmlichen Garen und zum Heißluftgaren

Gebäckzubereitung:
Gebäck muß bei mäßiger Temperatur (zwischen 150 und 200 °C) zubereitet werden, bei einer Vorwärmzeit von etwa 10 Minuten. Die Ofentür darf nicht vor Ablauf von mindestens 3/4 der Kochzeit geöffnet werden. Rührteig muß sich schwer vom Löffel lösen, da zu flüssiger Teig übermäßig lange Garzeiten erfordert.

Garen von Fleisch und Fisch:
Im Ofen zu garendes Fleisch sollte mindestens 1 kg wiegen, um Austrocknen zu vermeiden. Rotes, sehr zartes, außen braun und innen halbdurchzugarendes Fleisch erfordert kurzzeitig eine hohe Temperatur (200-250 °C). Helles Fleisch, Geflügel und Fisch werden bei niedriger Temperatur (150-175 °C) gegart. Saucezutaten nur bei kurzen Garzeiten sofort in die Kochschale geben, andernfalls eine halbe Stunde vor Garende hinzugeben. Die Garung kann kontrolliert werden, indem man leicht mit einem Löffel auf das Fleisch drückt. Wenn es nicht nachgibt, dann ist es gar. Roastbeef und Filet, die innen rosafarben bleiben müssen, erfordern eine kurze Garzeit. Das Fleisch kann auf einem Ofenteller oder direkt auf dem Grill gegart werden, unter den die Fettpfanne zu stellen ist. Wenn das Fleisch gar ist, mindestens 15 Minuten warten, um es zu schneiden, damit der Saft nicht herausfließt. Vor dem Servieren können die Teller im Ofen bei niedrigster Temperatur warm gehalten werden.

Grill mit Luftumwälzung
Durch kombinierten Betrieb von Grill und Gebläse. Durch diese Kochmethode kann die Wärme allmählich in die Speisen eindringen, obwohl die Oberfläche direkt mit dem Grill in Kontakt ist.

Empfohlen für:
Dicke Fleischstücke; Geflügel.

Grillgaren
Oberhitze.

Empfohlen für:
Fleisch in Scheiben; Toast.

Ratschläge für Grillgaren
Fast alle Fleischsorten können grillgegart werden, einige magere Wildfleischarten oder Hackbraten ausgenommen. Fleisch und Fisch, die grillgegart werden sollen, mit etwas Öl beträufeln und auf den Grill legen. Der Grillrost wird sehr nah oder weit vom Grillelement entfernt eingeschoben, je nach Dicke des zu garenden Fleischs, um zu vermeiden, daß das Fleisch außen schnell gart und innen roh bleibt. Ein oder zwei Glas Wasser auf die Fettpfanne gießen, um zu vermeiden, daß Sauce- und Fetttropfen verbrennen und Rauch bilden.

Bei Verwendung des Grills muß die Fettpfanne immer ganz unten eingeschoben werden.

Garzeiten

Die Garzeiten sind je nach Speiseart und ihrer Beschaffenheit unterschiedlich.
Es wird empfohlen, die ersten Garvorgänge gut zu verfolgen, denn bei der wiederholten Zubereitung derselben Speisen werden unter gleichen Bedingungen ähnliche Resultate erhalten.
Als Leitfaden dienen die beiden Gartabellen (I und II).
In der Tabelle I sind die Garzeiten, die Temperaturen und die Einschubebenen für Heißluft-Garen angegeben.
In der Tabelle II sind die gleichen Informationen für das Grillgaren angegeben.

Tabelle der Garzeiten bei Heißluftgaren oder herkömmlichem Garen (I)

Garmethode	Menge kg	Einschub von unten		Temperatur C°		Dauer in Min.
		Heißl.	Herk.	Heißl.	Herk.	
Gebäck						
Rührteig, in Form	1	1-3	2	175	200	60
Rührteig, auf Fettpfanne	1	1-3	2	175	200	50
Mürbeteig, Tortenform	0,5	1-3	3	175	200	30
Mürbeteig mit feuchter Füllung	1,5	1-3	2	175	200	70
Mürbeteig mit trockener Füllung	1	1-3	2	175	200	45
Natürlich aufgehender Teig	1	1-3	1	175	200	50
Kleingebäck	0,5	1-3	3	160	175	30
Fleisch						
Kalbfleisch	1	2	2	180	200	60
Rindfleisch	1	2	2	180	200	70
Roastbeef	1	2	2	220	220	50
Schweinefleisch	1	2	2	180	200	70
Huhn	1-1,5	2	2	200	200	70
Schmorbraten						
Rind	1	1	2	175	200	120
Kalb	1	1	2	175	200	110
Fisch						
Filets, Fischscheiben, Kabeljau, Hechtdorsch, Seezunge	1	1-3	2	180	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1	1-3	2	180	180	45
Austern		1-3	2	180	180	20
Auflaufe						
Nudelauflaufe	2	1-3	2	185	200	60
Gemüseauflaufe	2	1-3	2	185	200	50
Süße und salzige Auflaufe	0,75	1-3	2	180	200	50
Pizza und Calzone	0,5	1-3	2	200	220	30
Auftauen						
Fertiggerichte	1	2		200		45
Fleisch	0,5	2				50
Fleisch	0,75	2				70
Fleisch	1	2				110

1. Zu den Garzeiten eine Vorwärmzeit von etwa 15 Minuten hinzurechnen.
2. Beim Garen auf mehreren Einschubebenen sind die zu bevorzugenden Positionen angegeben.
3. Die Garzeiten beziehen sich auf die Verwendung von einer einzigen Einschubebene. Bei mehreren Ebenen Garzeiten um 5-10 Minuten verlängern.
4. Für Rindfleisch-, Kalb,- Schweine und Putenbraten mit Knochen oder gerollt die Garzeiten um 20 Minuten verlängern.

Tabelle der Garzeiten bei Grillgaren oder Grillgaren mit Luftumwälzung (II)

HERKÖMMLICHES GRILLEN				
Garmethode	**Menge kg**	**Einschub von unten Grillpos.**	**Temperatur C°**	**Dauer inMin.**
Huhn	1-1,5	3	max	30 pro Seite
Toast	0,5	4	max	5 pro Seite
Wurst	0,5	4	max	10 pro Seite
Koteletts	0,5	4	max	8 pro Seite
Fisch	0,5	4	max	8 pro Seite

GRILLEN MIT LUFTUMWÄLZUNG				
Garmethode	**Menge kg**	**Einschub von unten Grillpos.**	**Temperatur C°**	**Dauer inMin.**
Schweinebraten	1,5	2	170	180
Roastbeef	1,5	3	220	60
Huhn	1,2	2	190	90

Die Fettpfanne muß immer in den untersten Einschub eingeführt werden.

Pflege

Vor jeder Pflegearbeit den Netzstecker ziehen.

Allgemeine Reinigung
Die Reinigung muß bei kaltem Ofen durchgeführt werden.
Emaillierte Teile mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel reinigen; **keine scheuernden Produkte, Scheuerlappen, Stahlwolle oder Säuren verwenden, die das Email beschädigen können.**
Nach der Verwendung alle Teile aus Edelstahl mit Wasser reinigen und mit einem weichen Tuch oder Wildledertuch trockenwischen. Hartnäckige Flecken mit einem normalen, handelsüblichen, nicht scheuernden Reinigungsmittel oder mit Spezialprodukten für Edelstahl oder mit etwas warmem Essig entfernen. Die Ofentür aus Glas nur mit warmem Wasser reinigen, keine rauhen Lappen verwenden. Heiße Obstsäuren (z. B. von Zitronen, Pflaumen, usw.) hinterlassen auf Email nur schwer entfernbare Flecken. Das Email kann dadurch seinen Glanz verlieren, ohne jedoch die Funktionsfähigkeit des Ofens zu beeinträchtigen. Den Ofen nach Gebrauch reinigen, denn Kochreste können so einfacher entfernt werden und man vermeidet, daß sie beim erneuten Verwenden des Ofens einbrennen.

Ofenreinigung
Hat der Ofen keine selbstreinigenden Platten, wird empfohlen, ihn nach Abkühlen sorgfältig mit warmem Wasser und einem handelsüblichen, eigens dafür vorgesehenen Produkt zu reinigen. Hat der Ofen dagegen selbstreinigende Platten, so werden Fettspritzer in einen dünnen Staub verwandelt, der nach Abkühlen mit einem feuchten Tuch entfernt werden muß, damit die Oberfläche der Platten stets porös bleibt. Den Ofen ab und zu bei maximaler Temperatur benutzen; nach dem Abkühlen den Staub wie oben erwähnt entfernen.

Produkte aus der Sprühdose für die Reinigung von Öfen dürfen nicht für die Reinigung des Gebläses noch des Thermostatfühlers im Inneren des Ofens verwendet werden.

Rinigung des Steinelements
(auf Wunsch lieferbares Zubehör)
Reste von Teigwaren, die sich auf dem Steinelement niedergelassen haben, können mit einem Schaber entfernt werden. Die Reinigung wird dann trocken mit einer weichen Bürste fortgesetzt. Kein Wasser noch andere flüssige Reinigungsmittel verwenden, die von dem porösen Steinmaterial aufgesogen werden können. Eventuell zurückbleibende Flecken beeinträchtigen nicht den Geschmack der Speisen. Nach Entfernung des Steinelements und Abziehen des entsprechenden Widerstands, die Steckdose mit dem beigelieferten Verschlußdeckel verschließen. Aus Sicherheitsgründen ist dieser letzte nur schwer herausziehbar.

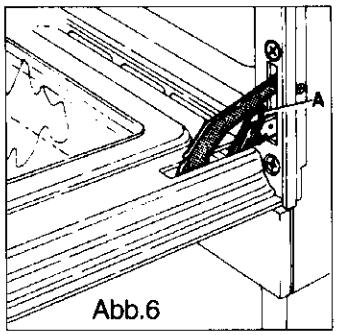


Abb.6

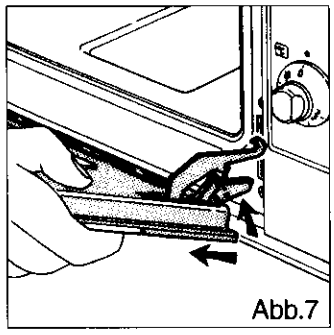


Abb.7

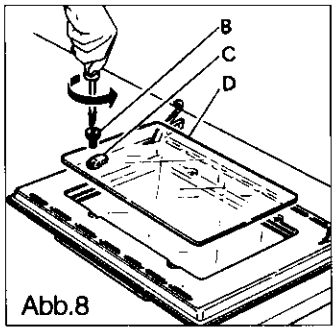


Abb.8

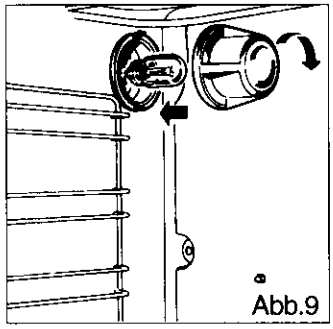


Abb.9

Reinigung der Ofentür
Für die vollständige Reinigung der Ofentür wird empfohlen, diese gemäß folgender Anleitungen auszuhängen: Tür vollständig öffnen; Ringe "A" in den Scharniersitz einhängen (Abb. 7); Tür leicht anheben und aushängen (Abb. 8); auf eine waagerechte Fläche auflegen; Schraube "B" mit einem Schraubendreher lösen und Zunge "C" (Abb. 9) herausnehmen; nach dem Reinigen zur Befestigung des Fensters und zum Wiedereinbau der Tür umgekehrt verfahren.

Austauschen der Ofenlampe
Das Gerät vom Netz trennen; den Schutzschirm aus Glas abschrauben (Abb. 10); Lampe ausschrauben und durch eine Lampe **für hohe Temperaturen (300 °C)** mit folgenden Merkmalen austauschen:
Spannung: 230 V (50 Hz)
Leistung: 15 W
Fassung: E 14
Schutzglas wieder einsetzen und Strom anschließen.

Anleitungen für den Installateur

Folgende Anleitungen sind für den qualifizierten Installateur bestimmt, damit die Installation, die Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Gesetzesvorschriften ausgeführt werden. **Jeglicher Eingriff darf nur bei elektrisch getrenntem Gerät ausgeführt werden; sollte das nicht möglich sein, gehe man mit größter Vorsicht vor.**

Elektrischer Anschluß
Bevor das Gerät ans Netz angeschlossen wird, vergewissere man sich:
daß die Sicherung und die Hausanlage die elektrische Last des Geräts ertragen (siehe Kennschild);
daß die Stromanlage vorschriftsmäßig geerdet ist;
daß der Allpolschalter bei installiertem Gerät gut zugänglich ist.
Bei direktem Netzanschluß zwischen Gerät und Netz einen

Allpolunterbrecher mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm schalten, der vorschriftsgemäß für die Strombelastung ausgelegt ist.
Der gelbgrüne Erdungsleiter darf von dem Unterbrecher nicht getrennt werden.
Der braune Phasenleiter (der von der Klemme "L" des herdinternen Klemmenanschlusses kommt) muß stets an den Netzphasenleiter angeschlossen werden.
Das Netzkabel auf jeden Fall so verlegen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 75 °C. Nach Netzanschluß die Heizelemente etwa 3 Minuten lang versuchsweise in Betrieb lassen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichteinhaltung der Unfallverhütungsvorschriften

Installation von Einbaumöbeln
Für die einwandfreie Funktionsweise von Geräten in ein Einbaumöbelsystem, müssen diese letzten die erforderlichen Merkmale aufweisen; diesbezüglich sind hier unten die Abmessungen des Herds, der Einbauöffnung sowie die Anleitungen für den Einbau und die Montage angegeben. Gemäß der geltenden Sicherheitsvorschriften muß durch den fachgerechten Einbau des Geräts vor Kontakt mit eventuellen stromführenden Teilen geschützt werden. Sämtliche zum Schutz dienenden Teile, auch eine eventuelle Abdeckplatte (wenn ein Gerät z. B. am Anfang oder am Ende des Einbausystems installiert wird), müssen so befestigt werden, daß sie ohne Hilfe von Werkzeugen nicht entfernt werden können.
Wir möchten hier darauf aufmerksam machen, daß die Kunststoffbeschichtungen der Einbaumöbel mit Klebern verarbeitet sein müssen, die einer Temperatur von 120 °C widerstehen. Kunststoffelemente oder Kleber, die dieser Temperatur nicht widerstehen, können die Verformung oder das Lösen von Möbelelementen verursachen.

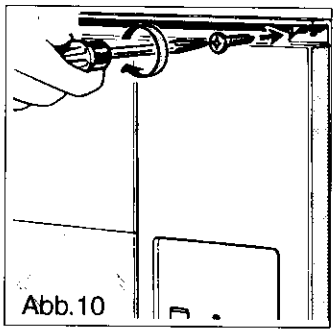


Abb.10

Einbau in eine Säulenstruktur

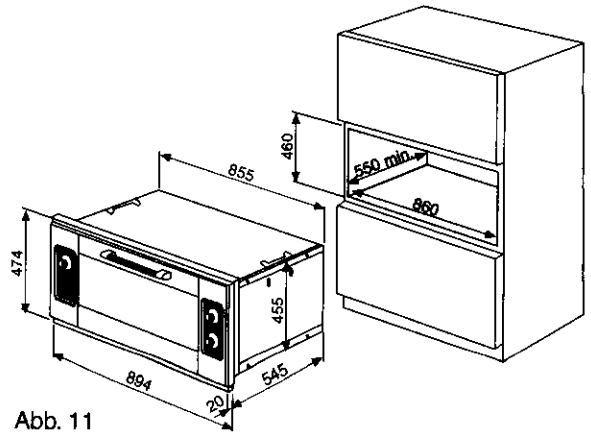


Abb. 11

Untertisch-Einbau

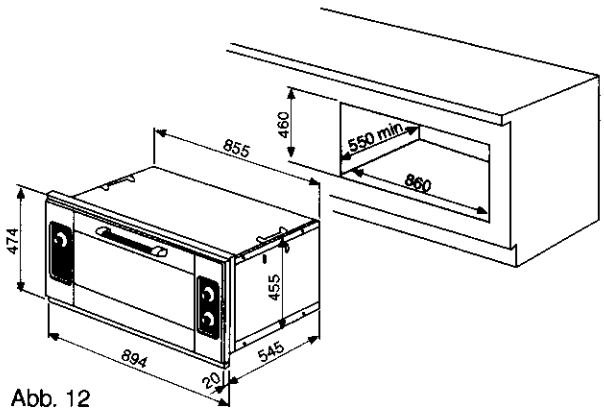


Abb. 12

Einbau und Montage
Das Gerät in den Einbauraum einschieben; den Herdkörper mit vier Holzschrauben, die sich gut in die Öffnungen im Umlaufrahmen (Abb. 11) einpassen, befestigen. Soll ebenfalls eine elektrische Kochfläche eingebaut werden, so müssen die elektrischen Anschlüsse von Herd und Kochplatte aus elektrotechnischen Gründen und für die leichtere Ausziehbarkeit des Herds getrennt ausgeführt werden. Eventuelle Verlängerungskabel müssen für die vorgesehene Strombelastung ausgelegt sein.

Technischer Kundendienst - Original-Ersatzteile

Das Gerät wurde werkseitig geprüft und von Fachpersonal eingestellt, um den optimalen Betrieb zu gewährleisten. Jegliche später erforderliche Reparatur oder Einstellung muß mit größter Sorgfalt und Vorsicht ausgeführt werden. Aus diesem Grund raten wir Ihnen, sich stets an einen Vertragshändler oder an unsere nächste Kundendienststelle zu wenden, unter Angabe der Störungsart und des Gerätemodells.

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsabfall

Geben Sie das Verpackungsmaterial Ihres Gerätes nicht in den normalen Hausmüll, sondern trennen Sie die verschiedenen Materialen (z.B.: Folie, Pappe, Polystyrol) gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für welchen es konzipiert wurde, nämlich als "Kochgerät".